

**Wymagania edukacyjne dla przedmiotu:**

**Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii**

**Zawód : technik żywienia i usług gastronomicznych 343404**

<b>Wymagania na poszczególne oceny</b>				
<b>Poziom podstawowy</b>		<b>Poziom ponadpodstawowy</b>		
<b>dopuszczający</b>	<b>dostateczny</b>	<b>dobry</b>	<b>bardzo dobry</b>	<b>celujący</b>
Uczeń będzie umiał				
<b>Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy</b>				
-wyjaśnić znaczenie skrótów bhp, wymienia akty prawne, dotyczące przepisów bhp -wykonać ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności, - na lekcjach jest bierny, pracuje niestaranie, z grupą lub z pomocą nauczyciela, ▪definiować podstawowe pojęcia	-wymienić i rozróżnić podstawowe przepisy i akty dotyczące prawnej ochrony pracy, ▪ wymienić i rozróżnić instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy w Polsce, ▪ wymienić, opisać prawa i obowiązki pracowników w zakresie bhp. ▪ wymienić, opisać	Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności. Chętnie uczestniczy w lekcji, stara się być aktywny, Uczeń będzie umiał : ▪ wymienić, rozróżnić, scharakteryzować akty prawne regulujące relacje pracownik - pracodawca ▪ wymienić, rozróżnić i	Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania. Będzie umiał: ▪ wymienić, rozróżnić i charakteryzuje zadania instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy w Polsce, ▪ biele analizować	Uczeń swobodnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania. Będzie umiał: ▪ wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, ▪ stosuje różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich

<p>związane z bhp,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ wymienić podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy,</li> <li>▪ wymienić instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy,</li> <li>▪ wymienić podstawowe prawa i obowiązki pracowników w zakresie bhp .</li> <li>▪ wymienić podstawowe prawa i obowiązki kierownictwa zakładu pracy w zakresie bhp,</li> <li>▪ wymienić środki gaśnicze,</li> <li>▪ wskazać zagrożenia dla środowiska występujące w zakładzie gastronomicznym.</li> </ul>	<p>prawa i obowiązki kierownictwa zakładu pracy w zakresie bhp,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ wymienić i rozróżnić środki gaśnicze i ich zastosowanie,</li> <li>▪ wskazać zagrożenia dla środowiska występujące w zakładzie gastronomicznym,</li> <li>▪ wymienić instytucje i służby działające w Polsce w zakresie ochrony środowiska,</li> <li>▪ wymienić przepisy prawne dotyczące ochrony środowiska,</li> <li>▪ wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i środowiska,</li> <li>▪ wymienić i rozróżnić wymagania dotyczące pomieszczeń w</li> </ul>	<p>scharakteryzować zadania instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy w Polsce,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ posługiwać się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,</li> <li>▪ zastosować środki gaśnicze,</li> <li>▪ charakteryzować zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony środowiska w Polsce,</li> <li>▪ stosować pojęcia ergonomii,</li> <li>▪ wymienić, rozróżnić, scharakteryzować wymagania dotyczące</li> </ul>	<p>akty prawne regulujące relacje pracownik – pracodawca,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ porównywać obowiązki i prawa pracodawcy oraz pracownika w zakresie bhp, a także wie, co grozi za ich nieprzestrzeganie,</li> <li>▪ charakteryzować zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony środowiska w Polsce,</li> <li>▪ biegle posługiwać się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,</li> <li>▪ wyjaśnić i uzasadnić</li> </ul>	<p>wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału ,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe z zakresu praw i obowiązków pracodawcy oraz pracownika w obszarze bhp,</li> <li>▪ dowodzi skuteczności swoich rozwiązań z wykorzystaniem swojej wiedzy i umiejętności,</li> <li>▪ samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe z zakresu ochrony środowiska i przeciwpożarowej,</li> <li>▪ rozwiązuje zadania problemowe z zakresu wypadków przy pracy</li> </ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zdefiniować pojęcie ergonomii,</li> <li>▪ wymienić konieczne wymagania dla pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym,</li> <li>▪ wymienić sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w miejscu pracy kucharza,</li> <li>▪ wymienić źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza na różnych stanowiskach,</li> <li>▪ wyliczyć typowe choroby i uciążliwości zawodowe kucharzy,</li> <li>▪ wymienić możliwości zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych</li> </ul>	<p>zakładach gastronomicznych,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ wymienić i opisać zasady organizowania różnych stanowisk pracy dla pracownika gastronomii,</li> <li>▪ wskazać sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w miejscu pracy kucharza,</li> <li>▪ rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza, podczas wykonywania określonych zadań,</li> <li>▪ wyliczyć i charakteryzować typowe choroby i uciążliwości zawodowe kucharzy,</li> <li>▪ wymienić możliwości</li> </ul>	<p>pomieszczeń w zakładach gastronomicznych,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ porównać sposób organizowania różnych stanowisk do pracy w gastronomii,</li> <li>▪ wskazać sposoby zabezpieczenia przed czynnikami szkodliwymi i uciążliwymi w miejscu pracy kucharza,</li> <li>▪ wymienić możliwości wystąpienia zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanego z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza na różnych stanowiskach pracy,</li> <li>▪ wskazać system pomocy medycznej w</li> </ul>	<p>zasady ochrony przeciwpożarowej i środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uzasadnia konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bhp i ochrony środowiska,</li> <li>▪ stosuje pojęcia ergonomii oraz przewiduje jaki ma wpływ na komfort pracy,</li> <li>▪ wskazuje sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w miejscu pracy kucharza,</li> <li>▪ rozpoznaje źródła i czynniki szkodliwe i</li> </ul>	<p>i udzielania I pomocy przedmedycznej.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

<p>stanowiskach pracy kucharza, ▪ zna środki ochrony indywidualnej. wymienia instytucje , które przestrzegają przepisów prawa pracy i zasad bezpieczeństwa i higieny prac</p>	<p>zmniejszające uciążliwość pracy ma poszczególnych stanowiskach pracy kucharza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ wymienić i charakteryzuje środki ochrony indywidualnej</li> <li>▪ Wymienić sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kucharza</li> <li>▪ wskazać system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby ich powiadamiania,</li> <li>▪ wymienić zabezpieczenia przed porażeniem prądem elektrycznym.</li> <li>▪ wymienić czynności których nie wolno wykonywać podczas</li> </ul>	<p>stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby ich powiadamiania,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenia zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych kucharza,</li> <li>▪ określić stany zagrożenia zdrowia i życia,</li> <li>▪ scharakteryzować zasady obsługi urządzeń gazowych,</li> <li>▪ scharakteryzować zasady obsługi urządzeń ciśnieniowych.</li> </ul>	<p>uciążliwe w środowisku pracy kucharza, podczas wykonywania określonych zadań na różnych stanowiskach,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dokonuje analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza na różnych stanowiskach pracy,</li> <li>▪ dobiera środki ochrony indywidualnej w zależności od wykonywanych zadań,</li> <li>▪ stosuje i uzasadnia zasady udzielania pierwszej pomocy w danym przypadku,</li> </ul>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>użytkownicy urządzeń elektrycznych,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ omówić podstawowe zasady obsługi urządzeń gazowych</li> <li>▪ omówić podstawowe zasady obsługi urządzeń ciśnieniowych.</li> </ul>			
<b>INSTALACJE TECHNICZNE W ZAKŁADACH GASTRONOMICZNYCH</b>				
<p>-wymienić instalacje stosowane w gastronomii -rozróżnić i nazwać elementy poszczególnych instalacji -wymienić po kolei elementy poszczególnych instalacji -zdefiniować podstawowe pojęcia związane z instalacjami stosowanymi w zakładach gastronomicznych. -</p>	<p>-sformułować zasady prawidłowej eksploatacji poszczególnych instalacji. - zróżnicować rodzaje instalacji elektrycznej. -zróżnicować zadania, jakie spełnia wentylacja i klimatyzacja pomieszczeń. -podać zastosowanie poszczególnych urządzeń, chroniących</p>	<p>-zastosować zasady prawidłowej eksploatacji poszczególnych instalacji. -przewidzieć skutki nieprawidłowego użytkowania instalacji -określić rodzaje i podstawowe elementy instalacji stosowanych w zakładach gastronomicznych. - określić zadania</p>	<p>-wyszczególnić sposoby ochrony instalacji wodnej, znajdującej się w urządzeniach gastronomicznych, przed osadzaniem się kamienia. -opisać sposoby uzyskiwania ciepłej wody użytkowej. - analizować proste schematy instalacyjne. -scharakteryzować działanie</p>	<p>-biegle posługiwać się fachową terminologią -pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia - posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć -wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując</p>

wskazać sposoby prawidłowej utylizacji odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych - określić przepisy BHP przy korzystaniu z instalacji	środowisko przed ściekami	poszczególnych instalacji. -określić wymagania, jakie powinna spełniać woda wykorzystywana w zakładzie gastronomicznym. - określić skutki nieprawidłowej wentylacji w pomiarzeniach zakładu gastronomicznego	poszczególnych rodzajów instalacji. - scharakteryzować funkcje poszczególnych elementów wchodzących w skład instalacji kanalizacyjnej zakładu gastronomicznego	całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym - rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu - zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce
<b>MASZYNY I URZĄDZENIA DO OBRÓBKII WSTĘPNEJ SUROWCÓW</b>				
- rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w zakładach gastronomicznych - wymienić procesy mechaniczne obejmujące podstawowe operacje	-dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego - rozróżnia procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw; - mycie - sortowanie - oczyszczanie -	-scharakteryzować budowę i zasadę działania poszczególnych maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej. -objaśnić budowę i zasady działania sortowników, płuczek,	-opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych; -obsługiwać urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw -przestrzegać zasad	-biegle posługiwać się fachową terminologią -pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia - posługiwać się wiadomościami i

<p>-zakwalifikować urządzenia do poszczególnych etapów obróbki wstępnej</p> <p>-rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych maszyn i urządzeń</p> <p>-dobrać poszczególne maszyny i urządzenia do wykonywanych operacji technologicznych lub określonej produkcji.</p> <p>-dobrać rodzaje elementów roboczych maszyn i urządzeń w zależności od rodzaju operacji technologicznej</p> <p>-zdefiniować podstawowe pojęcia związane z obróbką wstępną surowców</p>	<p>rozdrabnianie - krojenie - mielenie - porcjowanie - formowanie - zastosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców ze szczególnym uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.</p> <p>-przewidzieć skutki nieprawidłowego użytkowania urządzeń.</p> <p>-sformułować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i</p>	<p>obieraczek</p> <p>-wskazać kryteria i dokonywać podziału sprzętu i maszyn do obróbki mechanicznej (rozdrabniania i mieszania)</p> <p>-wskazać korzyści za stosowania maszyn i urządzeń uniwersalnych i uzupełniających</p> <p>- zaplanować instalacje konieczne do podłączenia danego typu urządzenia.</p> <p>-porównać urządzenia pod względem wydajności.</p> <p>-dobrać wydajność poszczególnych maszyn i urządzeń do wielkości produkcji.</p>	<p>bezpieczeństwa i higieny pracy podczas użytkowania urządzeń gastronomicznych</p> <p>-omówić budowę i zasadę działania uniwersalnej maszyny gastronomicznej + wszystkie przystawki</p> <p>-porównywać czas rozdrabniania różnych surowców nożem, krajalnicą, malakserem, maszynką do mielenia.</p> <p>ocenić stopień rozdrobnienia.</p> <p>- graficznie przedstawić schematy blokowe obróbki wstępnej poszczególnych surowców, uwzględniając odpowiednie nazewnictwo etapów</p>	<p>umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć</p> <p>-wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym</p> <p>-rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu</p> <p>-zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	urządzeń do obróbki wstępnej surowców		obróbki technologicznej i dobór poszczególnych urządzeń. -uogólnić zasady bhp, stosując je do poszczególnych grup maszyn przeznaczonych do obróbki wstępnej	
<b>OBRÓBKA TERMICZNA</b>				
-zdefiniować podstawowe pojęcia związane z obróbką termiczną produktów. -określić źródła ciepła stosowane w gastronomii. -określić systemy grzewcze stosowane w urządzeniach do obróbki termicznej. -sklasyfikować urządzenia do obróbki termicznej w zależności od	-dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego - rozróżnia procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw; -rozróżnić urządzenia grzejne stosowane w działach ekspedycji w kuchniach gastronomicznych - streścić wszystkie źródła ciepła -zilustrować	-omówić budowę maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych -podzielić urządzenia grzejne oraz je zakwalifikować do odpowiedniego źródła ciepła -sklasyfikować sprzęt i urządzenia do obróbki cieplnej wg. różnych kryteriów -scharakteryzować	-opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych -obsługuje urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw - przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas użytkowania urządzeń gastronomicznych -scharakteryzować budowę i działanie	-biegle posługiwać się fachową terminologią -pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia - posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć -wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie



<p>przeznaczenia i sposobu zasilania różnymi źródłami energii</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-wymienić urządzenia grzejne stosowane w kuchniach, wykańczalniach oraz w dziale ekspedycji</li> <li>-wymienić źródła ciepła</li> <li>-wymienić sprzęt i urządzenia do obróbki cieplnej</li> <li>- rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej</li> </ul>	<p>schematycznie sprzęt i urządzenia do obróbki cieplnej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-wyliczyć zalety poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej.</li> <li>-określić zakresy temperatur panujących w różnych typach urządzeń termicznych.</li> </ul>	<p>sposoby wymiany ciepła. (wyjaśnić, na czym polega przewodzenie, unoszenie i promieniowanie ciepła oraz w jakich ośrodkach zachodzi dany sposób wymiany ciepła.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-scharakteryzować budowę i zasadę działania poszczególnych typów urządzeń do obróbki termicznej.</li> <li>-wskazać różnice w budowie i zasadzie działania poszczególnych grup urządzeń przeznaczonych do gotowania, pieczenia i smażenia produktów żywnościowych.</li> </ul>	<p>trzonów kuchennych, kotłów warzelnych, bumarów, kociołków uchylnych, autoklawów i szybkowarów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-objaśnić budowę i zasady działania aparatury do pieczenia, smażenia , duszenia oraz podgrzewania potraw</li> <li>-zaplanować wykorzystanie sprzętu i urządzeń służących do obróbki termicznej danego zestawu potraw</li> <li>-zaplanować układy blokowe urządzeń grzejnych</li> <li>-uogólnić zasady bhp odpowiednio do poszczególnych grup urządzeń przeznaczonych do</li> </ul>	<p>wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu</li> <li>-zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</li> </ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			gotowania, pieczenia i smażenia produktów żywnościowych. -dobrać wydajność poszczególnych urządzeń do wielkości produkcji	
<b>CHŁODZENIE I MAGAZYNOWANIE ŻYWNOŚCI</b>				
-rozdzielić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w zakładach gastronomicznych -wymienić zasady chłodzenia i zamrażania oraz rozmrażania żywności -wymienić meble chłodnicze stosowane w gastronomii -wskazać zakres temperatur stosowany przy głębokim zamrażaniu żywności.	-dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego -zdefiniować pojęcia: chłodzenie, mrożenie, rozmrażanie, obróbka chłodnicza - zdefiniować podstawowe pojęcia związane z procesem chłodzenia i magazynowania surowców i produktów żywnościowych - określić sposoby prawidłowego	-omówić budowę maszyn i urządzeń chłodniczych i magazynowych -scharakteryzować wszystkie zasady chłodzenia i zamrażania -zróżnicować sposoby chłodzenia i zamrażania produktów żywnościowych. - sklasyfikować urządzenia chłodnicze i magazynowe w zależności od	-opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń chłodniczych i magazynowych -przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas użytkowania urządzeń chłodniczych i magazynowych -opisać budowę i metody zamrażania w kontekście różnych typów zamrażarek -scharakteryzować budowę i zasadę	-biegle posługiwać się fachową terminologią -pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia - posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć -wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie

<p>- rozpoznać rodzaje i zastosowanie urządzeń chłodniczych i magazynowych</p> <p>-wymienić urządzenia do przechowywania żywności</p> <p>-podać temperatury i wilgotność względną przechowywanych produktów żywnościowych</p>	<p>- zastosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych</p> <p>-sklasyfikować urządzenia do przechowywania żywności;</p> <p>-wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego;</p>	<p>przeznaczenia.</p> <p>-rozpoznać rodzaje i zastosowanie urządzeń chłodniczych i magazynowych.</p> <p>-sformułować zasady prawidłowej eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych</p> <p>-zasadnic konieczność oceny stanu technicznego urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;</p>	<p>działania urządzeń chłodniczych i magazynowych</p> <p>-zaplanować rozmieszczenie grup żywności w urządzeniach do mrożenia i zamrażania żywności</p> <p>-omówić budowę i zasadę działania urządzeń do przechowywania żywności</p>	<p>opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym</p> <p>-rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu</p> <p>-zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</p>
<b>TRANSPORT W ZAKŁADACH GASTRONOMICZNYCH</b>				
<p>-wymienić transporty stosowane w zakładach gastronomicznych</p>	<p>-wyjaśnić na czym polega transport w zakładach gastronomicznych</p>	<p>- scharakteryzować oraz zilustrować niektóre typy transportów</p>	<p>-zaplanować transport danym zakładzie gastronomicznym</p>	<p>-biegle posługiwać się fachową terminologią</p> <p>-pracować samodzielnie</p>

				<p>rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć</li><li>-wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym</li><li>-rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu</li><li>-zastosować wiedzę</li></ul>
--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				teoretyczną w praktyce
<b>UTRZYMANIE CZYSTOŚCI</b>				
<p>-wymienić maszyny do mycia naczyń</p> <p>-wymienić etapy mycia w maszynach do mycia naczyń</p> <p>- zdefiniować podstawowe pojęcia związane z procesem utrzymania czystości w zakładach gastronomicznych.</p> <p>-sklasyfikować maszyny do mycia naczyń w zależności od ich przeznaczenia.</p> <p>-rozpoznać rodzaje i zastosowanie maszyn i urządzeń do mycia naczyń stosowanych</p>	<p>-określić cele i sposoby wyparzania.</p> <p>-dobrać poszczególne maszyny i urządzenia do wykonywanych czynności w zakładzie gastronomicznym.</p> <p>-dobrać środki do utrzymania czystości odpowiadające wymaganiom środowiska naturalnego</p>	<p>-wyjaśnić znaczenie odpowiednich parametrów technicznych urządzeń podczas etapów mycia.</p> <p>-dobrać wydajność poszczególnych maszyn w zależności od liczby miejsc konsumenckich i rotacji konsumentów.</p>	<p>-wykazać różnice konstrukcyjne maszyn o działaniu okresowym i o działaniu ciągłym.</p> <p>-scharakteryzować budowę i zasadę działania maszyn do mycia naczyń - przeanalizować możliwość występowania krytycznych punktów kontroli w zmywalni naczyń.</p> <p>- zaplanować prawidłową organizację pracy w zmywalni naczyń:</p>	<p>-biegle posługiwać się fachową terminologią</p> <p>-pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia</p> <p>- posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć</p> <p>-wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego</p>

w gastronomii.			podczas mycia ręcznego i mechanicznego	działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym -rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu -zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce
----------------	--	--	----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### **SPORZĄDZANIE I EKSPEDYCJA NAPOJÓW**

-zdefiniować podstawowe pojęcia z zakresu urządzeń do przyrządzania i ekspedycji napojów. -sklasyfikować urządzenia i sprzęt do przyrządzania i dystrybucji napojów w zależności od przeznaczenia	-scharakteryzować rodzaje i zastosowanie urządzeń i sprzętu do przyrządzania napojów. -zastosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń i sprzętu do ekspedycji napojów.	-scharakteryzować budowę i zasadę działania poszczególnych urządzeń do przyrządzania i ekspedycji napojów - wskazać funkcje, jakie są możliwe do zaprogramowania w automatycznych	-obsługiwać urządzenia i sprzęt do sporządzania napojów -opisać sposób użytkowania urządzeń i sprzętu do sporządzania napojów -dobrać wydajność poszczególnych urządzeń do wielkości produkcji.	-biegle posługiwać się fachową terminologią -pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia - posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>-sformułować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń i sprzętu do ekspedycji napojów</p> <p>-rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji napojów;</p> <p>-wymienić maszyny i urządzenia do wykonywania usług gastronomicznych</p> <p>-dokonać podziału urządzeń chłodniczych, ekspresów do kawy, dozatorów do napojów</p>	<p>-przewidzieć skutki nieprawidłowego użytkowania urządzeń.</p> <p>-dobrać poszczególne urządzenia do wykonywanych operacji technologicznych lub określonej produkcji i ekspedycji napojów.</p> <p>-dobierać urządzenia i sprzęt do wykonywania usług gastronomicznych</p> <p>-wymienić elementy budowy urządzeń do produkcji napojów,</p>	<p>ciśnieniowych ekspresach do kawy</p> <p>-omówić budowę urządzeń i sprzętu do sporządzania napojów</p> <p>-omówić zasadę działania urządzeń do sporządzania napojów</p>	<p>-analizować katalogi z najnowszymi urządzeniami do ekspedycji potraw i napojów</p> <p>-scharakteryzować budowę i zasadę urządzeń do sporządzania napojów</p>	<p>zajęć</p> <p>-wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym</p> <p>-rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu</p> <p>-zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</p>
<b>POSTĘP TECHNICZNY I TECHNOLOGIE INFORMACYJNE W GASTRONOMII</b>				
<p>-wymienić rodzaje kas kelnerskich, oprogramowani</p>	<p>-dobierać urządzenia i sprzęt do wykonywania usług</p>	<p>-omówić zasadę działania kas kelnerskich</p>	<p>-obsługiwać elektroniczne urządzenia</p>	<p>-biegle posługiwać się fachową terminologią</p> <p>-pracować</p>

<p>komputerowych i form płatniczych stosowanych przy przyjmowaniu zamówienia</p>	<p>gastronomicznych</p>		<p>rejestrujące zamówienie i kasy kelnerskie, -obsługiwać terminal płatności</p>	<p>samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia - posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć -wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym -rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



				-zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce
<b>UKŁAD FUNKCJONALNY ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO</b>				
-określić wpływ układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładu gastronomicznego na organizację pracy; -wymienić rodzaje projektów -wymienić rodzaje przestrzeni funkcjonalnych -podać przykłady miejsc powstawania zagrożeń dla końcowej jakości produktu. -zdefiniować pojęcie układu	-ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego -zdefiniować poszczególne projekty -planować układ, urządzenie i wyposażenie	-zdefiniować pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego - umie oceniać przydatność projektów w danych warunkach lub do określonych celów -analizować normy powierzchni na jedno miejsce do konsumpcji -określić zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu technologicznym	-scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego -zaprojektować pomieszczenia z uwzględnieniem potrzeb osób niepełnosprawnych -zaproponować planowanie budynków wymyślonego przez siebie zakładu gastronomicznego -projektować wyposażenie	-biegle posługiwać się fachową terminologią -pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia -posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć -wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z

<p>funkcjonalnego zakładu gastronomicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-wymienić rodzaje działów występujących w zakładach gastronomicznych</li> </ul>	<p>pomieszczeń oraz zagospodarowanie otoczenia w wybranym zakładzie gastronomicznym</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-scharakteryzować poszczególne działły w zakładzie gastronomicznym</li> </ul>	<p>zakładu gastronomicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-określić sposoby eliminacji potencjalnych zagrożeń dla końcowej jakości produktu.</li> <li>-określić wytyczne dotyczące przebiegu „dróg czystych i brudnych” w zakładzie gastronomicznym.</li> <li>-wskazać maszyny i urządzenia oraz instalacje niezbędne do wyposażenia poszczególnych działów zakładu gastronomicznego.</li> </ul>	<p>pomieszczeń gastronomicznych.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przedstawić na rysunku prawidłowy układ funkcjonalny przykładowego zakładu gastronomicznego (z uwzględnieniem poznanych zasad projektowania).</li> <li>-zaprojektować aranżację sali konsumenckiej przykładowego zakładu gastronomicznego.</li> </ul>	<p>zakresu tego działłu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działłu</li> <li>-zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</li> </ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

